

魅力的備後の素材パンに

福山市駅家町の「ベーカリー&レストラン カナディア」が、同市鞆町の保命酒を使った「保命あんぱん」など、備後地方の特産品を使った3点の新商品を発表した。開発にあたった商品開発部長の児玉芳典さん（46）は、「お客さんが、より地元への親しみを持つきっかけになれば」と期待している。

店頭に新たにお目見えしたのは、このほかに、同市川口町産のイチジクを使った「いちじくシフォンケーキ」と、

府中市特産の府中味噌みその「ねぎ味噌ぱん」。地産地消を実践しようと、1年ほど前から工場のメンバーとともに開発に取り組み始めた。パンやケーキとして違和感なく自然に食べることが出来る味に仕上げられるため、風味や食感にもこだわったという。

約20年間、パン作りに携わってきた。「まだまだ備後地方には、魅力的な食材がたくさん眠っている」と話し、今後も、地場産の食材を使った新たな商品開発を続けていくつもりだ。



ぴいぐる